Nr. 21. Kraków, 1. listopada 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 20 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Niedbalstwo w cechach i stowarzyszeniach piekarskich.

Przed kilku miesiącami prosiliśmy o podanie dat powstania stowarzyszeń w danych miejscowościach i ich rozwoju, podanie sprawozdań w krótkości i ważniejszych zdarzeń. Mało które stowarzyszenie było tak skwapliwem, aby sobie zadało trudu i przyczyniło się swą cegiełką do zbioru ogólnej historyi rozwoju piekarstwa w Polsce, którą niebawem zaczniemy drukować.

Nasze stowarzyszenia głuche są na prośby i nawoływania! *Wszystko śpi i czeka, aż piekarstwo samo z siebie rozwijać się zacznie.* Na każdym kroku słyszy się narzekania na zastój w piekarstwie, ale nie robi się prawie nic dla dobra i poprawy stosunków w naszym zawodzie. To też i tę gnuśność napiętnujemy w krótce dosadniej jako fakt, na który sami patrzymy.

Na cóż mamy cechy i stowarzyszenia, skoro w nich dla swego dobra pracować nie chcemy? Któż nas ma bronić, jeśli się sami nie bronimy? Po co wpisujemy się do Stowarzyszeń? Po co wpisujemy terminatorów? Jakie z tego mamy korzyści? — Żadne! Bo o nasze drobro dbać nie umiemy i nie chcemy!

Z nowym rokiem wymienimy nazwiska tych majstrów, którzy nawet swej jedynej polskiej gazety czytać nie chcą. Jest to dowód azyatyckiej ciemnoty, której następstwem jest upadek naszego przemysłu piekarskiego.

Popatrzmy na przybyszów i przybłędów do Polski! Ci nawet naszym językiem władać nie umieją, lub zaledwie go zrozumieć potrafią, ale interesy ich rozwijają się najlepiej z powodu naszego niedołęstwa i niedbalstwa.

Przyjdzie chwila opamiętania, ale może to będzie za późno!

Iłowaty chleb.

Chleb iłowaty, którego ośrodek ciągnie się nitkowato, zainteresował od pewnego czasu nietylko piekarzy, ale także młynarzy i właścicieli drożdżarń. Wielu bowiem piekarzy było w niebezpieczeństwie kary ze strony władzy, chociaż wada ta nie pochodzi w zasadzie z winy majstra ani dostawców mąki i drożdży. Chleb taki posiada zwyczajnie silny i nieprzyjemny zapach, a ośrodek jego jest mazisty i tworzy ciągnącą się nitkowatą masę.

Niedawno oddano taki chleb do zbadania chemicznego, gdzie został uznany jako szkodliwy zdrowiu. Przyczyny tego zjawiska nie należy jednak szukać w mące, lecz w sposobie wypiekania. Nie należy atoli sądzić, że przyczyna iłowatości nie tkwi nieraz w mące z powodu pewnych niewłaściwości w sposobie wymielania a szczególnie jej przechowywania.

Pewne pismo berlińskie oświadczyło, że iłowatość chleba powodują bakterye przez rozkład części składowych chleba. Jest bowiem wielka ilość bakteryi, co kilkakrotnie zbadano, sprowadzających tę chorobę chleba. Należą one do gatunku bacyla, znajdującego się w sianie. Najważniejszym rozsadnikiem tych bakteryi uznaną została według tego pisma mąka. Sprzyjające warunki dla ich rozwoju i egzystencyi w pewnych piekarniach i ciepłych a wilgotnych ubikacyach piekarnianych powodują dla piekarzy straty i inne niemiłe następstwa.

Leży przeto w interesie tak młynarzy, jak i piekarzy chronić mąki od zarazy a uskutecznić to można przez odpowiednie przerobienie mąki i przechowywanie, aby wcześniej złemu zaradzić i powstrzymać rozwój tych bakteryi.

Mąka kartoflana i ryżowa są bardzo skłonne do tej zarazy. Przyczyną jej rozwoju zdaje się być większa wilgotność tych gatunków mąki. W gorącej porze roku, szczególnie podczas wystąpienia tego bacyla należy zaprzestać używania mąki ziemniaczanej i ryżowej lub co najmniej ograniczyć się w ich używaniu. Choroba ta występuje bowiem tylko przy wyższej temperaturze. Najkorzystniejszem jest dla niej ciepło 40° C, lecz postępuje i w niższej tem-

peraturze naprzód, jeżeli się choroba już raz rozwijać poczęła. Koniecznem jest szybkie ostudzenie pieczywa po wyjęciu z pieca, bo ono tamuje wystąpienie i rozwój tego zarazka. Należy więc pieczywo po wyjęciu z pieca umieszczać w odpowiednio chłodnem i przewiewnem miejscu.

Rodzaj i gatunek mąki nie ma tu żadnego wpływu na tę chorobę, gdyż tak podpaść jej może mąka pszenna jak żytnia, tak ś iadsza jak i jaśniejsza, tak grubsza jak i mielsza.

Przedewszystkiem musimy uważać na mąkę razową tak pszenną jak i żytnią, a w szczególności w cieplejszych miesiącach lata, gdyż w przeciągu 14 do 20 dni może już być zepsuta tak, że do pieczenia wcale się nie nadaje.

Przez magazynowanie mąki szczególnie w miejscach ciepłych a przesyconych wilgocią ułatwia się powstanie tej chorobie i jej rozwój. Natomiast chłodne i przewiewne ubikacye są głównym warunkiem jej zwalczenia. Również trzeba uważać przy dolewaniu wody do ciasta, bo za wilgotne i za miękkie ciasta ułatwiają również jej rozwój. Kiśnienie musi się odbywać żwawo i ma być prowadzone silnie. Oszczędzanie drożdży wpływa na rozwój tego rodzaju bakteryi, bo zaczyn idzie zbyt zwolna w górę. Cukier i inne dodatki nie wpływają na powstanie tej choroby, jeżeli są odpowiednio użyte.

Przedewszystkiem należy używać kwasów (czyli zaczynów) bo one są najlepszym środkiem przeciwdziałającym tej chorobie, bo wtedy jej powstanie jest w ogólności wykluczone. Tam, gdzie konsumenci nie lubią kwaśniejszego chleba, zmuszony jest piekarz dla zaspokojenia zbyt delikatnego podniebienia zarabiać słabsze kwasy, a wtedy rozwój choroby jest prawie nieunikniony.

Wpływ mieszania rozmaitych gatunków mąki na pieczywo.

Ze strony jednej ze stacyi doświadczalnych w Niemczech donoszą o całym szeregu prób, przeprowadzonych przez prof. dra W. Schneidewind. Jedna z tych odnosi się co do wpływu mieszania różnych mąk na zdolność wypiekania, co określa w następujący sposób:

Mieszaniny rozmaitych gatunków mąki muszą z natury rzeczy dawać inne pieczywo, niż się je uzyskuje z jednego i tego samego gatunku. Jeżeli się miesza w równej części złą do wypiekania mąkę z dobrą, otrzymuje się pieczywo, którego jakość znajduje się w pośrodku co do tych dwóch jakości. Przez dodanie dobrej mąki do gorszej jest stanowczo możliwem, że mąką uzyska większą zdolność do wypiekania i że się otrzyma lepsze pieczywo.

Jeśli się zmiesza mąkę, która daje kiepskie pieczywo, z mąką, dającą dobre pieczywo, to odbiorca nie potrafi nawet odczuć domieszki gorszej mąki.

Jeżeli się zmiesza kiepską mąkę z taką, która daje pulchne pieczywo, wtedy pozostawia ono wiele do życzenia.

Spulchnione pieczywo można otrzymać tak z mąki zagranicznej jak i z rodzimej. Zależy to od umiejętności młynarza i piekarza co do sporządzenia odpowiedniej mieszaniny dwóch lub więcej gatunków mąki. Tu gra wielką rolę praktyka i stosowne próby ze względu na jakość i wydajność pieczywa.

A przedewszystkiem piekarz powinien przy pierwszej próbie rozpoznać dobroć mąki t. j. jej zdatność do pieczywa (Backfähigkeit).

Zaproszenie do wniesienia oferty.

Kierownictwo c. k. Sądu krajowego karnego w Krakowie rozpisuje niniejszem ograniczony konkurs na dostawę chleba półbiałego, bułek świeżych i suchych dla tutejszego domu więziennego na czas od 1. stycznia do 31. grudnia 1913.

Zaprasza się W. Pana do wniesienia oferty i w tym celu przesyła się WPanu w załączeniu pod 1) formularz na ofertę.

Dla informacyi podaje się, że w ciągu roku 1913 potrzeba będzie:

a) chleba półbiałego świeżego i suchego około 7 000 klgr.

b) bułek świeżych i suchych około . . 1.600 klgr.

W ofercie należy podać ceny jednostkowe za 1 kilogram.

Oferent, którego oferta zostanie przyjętą, winien po otrzymaniu zawiadomienia o udzieleniu przyjęcia a najdalej w dniu podpisania umowy kontraktowej złożyć w c. k. Kierownictwie Sądu krajowego karnego w Krakowie **kaucyę w kwocie 150 koron**.

Bliższe warunki umowy, stanowiące uzupełniającą część składową rozpisanej rozprawy ofertowej, można przeglądać w godzinach urzędowych w kancelaryi prezydyalnej Kierownictwa c. k. Sądu krajowego karnego w Krakowie.

Należycie ostemplowane oferty należy **w kopertach zapieczętowanych adresowanych do Kierownictwa c. k. Sądu krajowego karnego w Krakowie** i opatrzonych napisem: „Oferta na dostawę „chleb i bułki", wnieść najpóźniej do dnia **5 listopada 1912 godziny 12 w południe** w biurze podawczym c. k. Sądu krajowego karnego w Krakowie.

Do tego terminu należy także wnosić ewentualne zmiany uzupełnienia lub cofnięcie oferty.

Otwarcie ofert nastąpi **dnia 6 listopada 1912** w Kierownictwie c. k. Sądu krajowego karnego w Krakowie.

Oferty wniesione po upływie wyżej określonego terminu albo nieprawidłowo ułożone nie będą uwzględnione.

Wniesienie częściowej oferty wyłącznie na pojedyncze dostawy nie jest niedopuszczalne.

Udzielenie przyjęcia nastąpi najdalej **dnia 6. listopada 1912.**

Kraków, dnia 10. października 1912.

Bliższa wiadomość w Adm. „Gazety piekarskiej".

ZMYSŁ RACHUNKOWY.

Coraz to zwiększająca się drożyzna i walka o zapewnienie sobie jakiegoś pewnego stanowiska zmusza nas do zwiększonej pracy na polu ekonomicznem. Najważniejszą sprawą jest wynalezienie uczciwego zajęcia i zarobku, któryby nam zapewnił kawałek chleba. Wiele jest danych, że w tej walce codziennej nie upadamy, lecz mimo to każdy przyzna, że postępujemy zbyt wolno. Powodem do tego jest, iż w stosunku do naszych przeciwników bardzo niewielu posiadamy ludzi, odpowiednio przygotowanych do przemysłu.

Bardzo wielu posiadamy przemysłowców, rzemieślników, lecz brak niektórym fachowego wykształcenia, nabytego w szkole specyalnej, pomimo, iż posiadają bardzo dobrą znajomość praktyki. Przy takich warunkach postęp idzie nadzwyczaj wolno— praca samouka nieraz, wprawdzie zapewnia mu powodzenie, lecz do ogólnego trwałego dobrobytu społeczeństwa nie prowadzi.

Przez całe szeregi lat nie zajmowaliśmy się ani przemysłem ani handlem, które pozostawiliśmy na wyzysk przybyszom — specyalistom. Rzecz prosta, iż u nich „zmysł kupiecki" wzrastał, a u nas zanikał.

Zapytajmy teraz, w czem się uwydatnia ten zmysł specyalny, przysłowiowy niemal, który charakteryzuje Niemca lub żyda? Oto w pięciu cechach: 1) bystrości, 2) rachunkowości, 3) przedsiębiorczości, 4) oszczędności i 5) wytrwałości. Przypatrzmy się teraz sobie samym, które z wyżej wymienionych cech posiadamy? Bystrość posiadamy wrodzoną, na znaczeniu ogromnem oszczędności zaczynamy się — chociaż powoli bardzo — poznawać, wytrwałość i przedsiębiorczość również nie zupełnie jest nam obcą — pozostaje... rachunkowość i ta, niestety, w 90 razach na 100 zniechęca nas do każdego interesu, a to dlatego, bo od młodości uważamy rachunki za coś, co tylko w razie ostatecznej potrzeby załatwiać należy. W tem zaś tkwi sęk sprawy, że jeżeli chcemy w społeczeństwie całem wzbudzić zmysł do rachunków, tedy potrzeba ten zmysł rozwijać od najmłodszych lat życia naszego. Doskonale o tem wiedzą żydzi i w tem tkwi po części tajemnica ich powodzenia, że już w dzieciach kilkoletnich pobudzają zmysł do rachunków.

Czemuż nie mielibyśmy w naszych dzieciach również rozniecać i wzbudzać tego zmysłu do liczenia, rachowania i kombinowania różnych „geszeftów"? Przecież dzieci polskie nie są mniej zdolne od żydowskich.

Obok ustnego rachowania (w małych, umiejętnie ułożonych zadańkach, lecz nigdy w cyfrach suchych) dodawania, odejmowania, mnożenia i dzielenia — dla dzieci w wieku od lat 3 — 6 bardzo korzystnie wpłyną następujące środki pomocnicze:

a) liczenie do 5 na drewienkach, pałcach, klockach, guzikach i t. d;

b) zabawa w domino;

c) odczytywanie ilości punktów na rzuconych kostkach do gry;

d) rzucanie i odczytywanie wypadłych punktów na dwóch kostkach (dodawanie);

e) liczenie zapałek;

f) gra w loteryjkę, bo tu dziecko szuka i znajduje cyfry wywoływane.

Człowiek, który za młodu już ma do czynienia z cyframi, myśli o nich, mówi, bawi się — nie będzie miał później wstrętu do rachunków, owszem polubi je nawet, gdyż nie sprawiają one mu żadnej przykrości i łatwo przychodzą. I taki będzie prawdziwym i dobrym przemysłowcem czy rękodzielnikiem.

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska starego typu.

Grysik gruby	17·90 — 18·50
„ cienki	17·50 — 18·10
Mąka pszenna Nr. 0	17·90 — 18·50
„ „ „ 1	17·50 — 18·10
„ „ „ 2	16·70 — 17·70
„ „ „ 3	16·50 — 17·10
„ „ „ 4	15·70 — 16·60
„ „ „ 5	15·30 — 16·10
„ „ „ 6	14·40 — 14·50
„ „ „ 7	12·40 — 13·20
„ „ „ 8 do pieczenia	11·10 — 12·—
„ „ „ 8 na paszę	9·70 — 10·20
Mąka żytnia	
„ „ „ I	14·75 — 15·50
„ „ „ III do pieczenia	10·— — 10·50
„ „ „ III na paszę	9·50 — 10·—
Razówka z żyta węg.	
„ „ krajow.	11·70 — 12·30
Otręby pszenne	6·50 — 6·60
Łuski „	6·25 — 6·55
Otręby żytnie	6·30 — 6·50
Mąka czerwona	7·75 — 8·30

Żniwa światowe. Prócz prywatnych szacowań, ogłoszono obliczenia urzędowe w poszczególnych państwach. Różniąc się w szczegółach, wszystkie jednak obliczenia zgadzają się co do tego, że zbiory tegoroczne będą lepsze od zeszłorocznych. Najwięcej obliczenie odnosi się do urodzaju pszenicy, jako najważniejszego artykułu handlowego, zbożowego i konsumcyi światowej.

Angielskie biuro zbożowe „Beerbooma" oszacowało urodzaje pszenicy w roku bieżącym na 425 milionów kwarterów angielskich. Jest to cyfra przewyższająca najlepsze dotychczasowe urodzaje pszenicy. Inne źródła uważają tę cyfrę za zbyt wysoką, ponieważ „Beerbooma" zbiór pszenicy w Rosyi podaje na 90 mil. kwarterów, tymczasem w Rosyi samej obliczono 85 milionów.

Obliczono wszechświatowy urodzaj pszenicy na 452 miliony kwarterów, w roku zeszłym wynosił tylko 432 miliony, a więc rok bieżący przyniósł 20 milionów kwarterów więcej.

W każdym razie można twierdzić, że wszechświatowe spożycie pszenicy w bieżącej kampanii zbożowej będzie pokryte ze znacznym nadmiarem.

Gazety rosyjskie donoszą, że w gub. orenburskiej w kilku gminach był nieurodzaj zupełny. Włościanie tych okolic, którzy już w zeszłym roku nacierpieli się niemało choroby i nędzy, obecnie znów są zagrożeni klęską głodu. W gubernii samarskiej ucierpiały powiaty: mikołajewski i nowouzieński. Mieszkańcy ich wiosek, nie przyszedłszy do równowagi jeszcze po uprzednim głodzie, znów proszą o pomoc rządową, aby móc obsiać pola. W gub. tomskiej lipcowe deszcze, lejące bez ustanku, grady i wczesne przymrozki zniszczyły większą część zbóż. Większość mieszkańców nie ma ani ziarna na zasiewy, ani zboża na chleb.

Nie lepiej podobno dzieje się w ziemi wojska dońskiego i gub. saratowskiej.

„Müllerstube“ podaje dla piekarzy następujące ostrzeżenie:

Tegoroczne żniwo odbyło się w niebardzo świetnych warunkach z powodu słoty tu i ówdzie. Pszenica i żyto nie świetnie gdzieniegdzie dopisały, w wielu miejscowościach porosłe, a nawet posiadają przytłumiony i spleśniały zapach, a przez to mąki z takich zbóż należy zakupywać z wielką ostrożnością.

Nawet w Węgrzech, któryto kraj z powodu wczesnych żniw natrafił w większej części na pogodę, pszenica i żyto są również nikłe.

Kto zakupuje zboże i odbiera je ze stacyi kolejowej, powinien być bardzo ostrożnym co do jego odebrania i zbadania, kiedy zostało nadane, jak opieczętowane, gdyż może zajść okoliczność, że część zboża w worach jest sucha, a w innych workach jest zboże mokre, wilgotne, zebrane podczas słoty.

Wobec sztuczek handlarzy trzeba być przezornym i sprytnym. Należy też zakupować tak zboże jak i mąkę u znanych handlarzy — a i wtedy z wszelką ostrożnością.

Sądzimy atoli, że wielu piekarzy da się ująć agentom handlowym, szczególnie takich, którym gazety nawet fachowe „nie smakują“, a przeto nieraz będziemy mieli jeszcze sposobność w tej materyi pisać.

W ostatnim czasie da się czytać tu i ówdzie w różnych dziennikach w sprawozdaniach targowych, że mimo różnych niekorzystnych warunków pogody oraz niepokoju na Bałkanach, targi notują cenę niższą.

Jak wypadły tegoroczne mąki pszeniczne? Jest rzeczą zupełnie naturalną, że liche zboże lichą wydaje mąkę. Piekarz domaga się wydatnej mąki, takiej, która okazuje wielką zdolność przyjęcia wody oraz zawiera dużo twardej i elastycznej lepkości. Charakter tamtegorocznej mąki był, jak wiadomo, pod tym względem doskonały. Z powodu długotrwającego, złego i wilgotnego powietrza tego roku, zostało wiele leżącego zboża, które we formie mąki jakościowo a mianowicie ze względu na zawartość lepkości wiele pozostawia do życzenia. W nowych mąkach znajdują się olbrzymie różnice jakościowe i brak lepkości, przez co zdolność pieczenia bardzo cierpi, co znowu ujawnia się w różnicach cen przy jednakowych gatunkach mąki. Prawie wszystkie tegoroczne mąki okazują w stosunku do tamtegorocznych mniejszą o 6—8% zdolność przyjęcia wody. Ten fakt zmienia znacznie sytuacyę piekarza i jest rzeczą każdego z osobna wydatność mąki przed sporządzeniem wypróbować a zarazem dokładnie kalkulować. Każdy piekarz wie, że w takich warunkach musi szukać sposobów, a mianowicie musi używać „Diamaltu“ lub „Mączki słodowej“.

Rozmaitości.

Z Krajowego Związku piekarzy w Galicyi. Prezes krajowego Związku piekarzy urzęduje w każdą środę i sobotę od godziny 5 do 7 popołudniu w Krakowie przy ul. Garbarskiej l. 12. Telefon 1068.

Poświęcenie sztandaru Cechu piekarzy białych w Krakowie odbędzie się w niedzielę dnia 17. listopada w kościele N. M. P. w Krakowie, na które zaproszonych zostanie wielu z Duchowieństwa, Cechy, Stowarzyszenia i wielu majstrów piekarskich z kraju i zagranicy.

Program uroczystości oraz nazwiska zaproszonych gości podamy w następnym numerze.

Skorowidz przemysłowo - handlowy, wydany obecnie przez Ligę Pomocy przemysłowej we Lwowie, zasługuje na gorące polecenie wszystkim sferom handlowym.

Skorowidz przemysłowo - handlowy może oddać znakomite usługi naszym sferom przemysłowym.

Nie wiele kosztuje trudów, aby każdy piekarz dla własnej informacyi i porównania cen, zażądał ofert z fabryk krajowych. Jesteśmy przekonani, że wiele wyrobów, w miejsce obcych, można będzie rodzimymi zastąpić i że w niejednym wypadku okaże się oferta z krajowych fabryk tańszą od zagranicznych.

Zestawienie fabrykatów rodzimego przemysłu jest przejrzyście ułożone w Skorowidzu, tak, że nie sprawia najmniejszej trudności piekarzowi w wyszukaniu firm i artykułów, dotyczących jego handlu.

Cukier. Rynek się umocnił wskutek mokrego i zimnego powietrza. Zależy wiele od tego, jakie powietrze będzie w najbliższych tygodniach. Nowy cukier surowy już jest gotowy. Notowania terminowe wykazują zniżkę. Na zniżkę cen nowej kampanii wpływają bez przerwy korzystne wiadomości o obfitych sprzętach buraków w całej Europie.

W dzień zaduszny.

O święto dusz! — po grobach płyną cienie,
Żałobnych serc to płyną korowody —
I prochom cześć, odeszłym duchom gody
Niesie ich łza, modlitwa i westchnienie.
I jarzą się, w mgle świateł... smutki czarne —
I śpiewa je skądś wichrem liść niesiony —
Z sierocą łzą, ofiarnie tu rzucony
Wspomnienia kwiat, kwiat smutny, bo... cmentarny
Szczęśliwi ci, co cieniom ich tułacze
Na ziemi tej, w „dusz święto“ niosą kwiaty —
W modlitwie łzy, a w sercu... czarne szaty —
Szczęśliwi ci, gdy... nad nimi kto zapłacze.
O — świeży grób... a „z serca“ ktoś się zbliży,
Lecz na te tam... co w mchu, spękane płyty,
Czyż pójdzie kto w żałoby kir spowity,
Tam... gdzie ten las, padnących w próchno krzyży?
Słysz!... w święto dusz, gdy smutkiem rozśpiewany
Niesie cię wichr, — na krzyże ciemne groby,
Gdzie... tylko liść szeleści pieśń żałoby,
— Znak krzyża ślij, na grób ten... zapomniany.

L. Cz.

Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska

ODLEWARNIA ŻELAZA

KRAKÓW — Prądnik Czerwony dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.

— Baczność na adres! —

KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera w Krakowie

wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki

w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na Galicyę i Bukowinę: LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.

Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie buduje, przebudowuje, układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYNOWSKA 62.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.

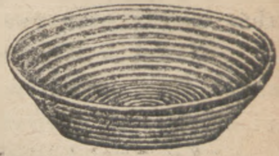
Żądajcie cenników.

Piekarnia z powodu stosunków familijnych, zaraz do wydzierżawienia. **Jan Prostak**, Krzeszów, *poczta* Lachowice.

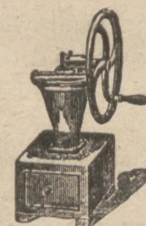
Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD RZESZÓW





poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i mieszenia ciasta i mielenia bułki na tarty, dalej koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.





Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł. Swój do swego.

Piece piekarskie buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny*

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.



Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA

W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.